

PALO SANTO CABERNET FRANC 2022



VINHEDOS: Espaldeira alta com brotos verticais equidistantes, conta com irrigação por gotejamento, e média de 5 anos desde a sua plantação.

SOLO: Vinhedo El Mirador: Localizado na região de Los Chacayes, no Valle de Uco; com uma altura média de 1.200 metros sobre o nível do mar. Este solo é de origem aluvial, de baixa fertilidade e boa drenagem, com presença de areia e pedra com depósitos calcários.

CARACTERÍSTICAS DA COLHEITA: Com uma primavera seca e um verão que teve seu início úmido e relativamente fresco, conseguimos fazer com que esta colheita nos proporcionasse vinhos com boa acidez natural, o que fez com que os vinhos tivessem frescor e concentração.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO: As uvas ingressaram na bodega e foram resfriadas para que tivesse início a maceração pré-fermentativa, que durou 2 dias. Após esse período, teve início a fermentação, que durou 10 dias. Ao final deste processo, 20% do vinho permaneceu em contato com barris de carvalho francês e o restante em tanques de aço inox, até o corte final. Uma vez que o vinho é engarrafado, é mantido por 3 meses em uma adega com temperatura e umidade controladas, antes de ser colocado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Vinho de cor vermelha, brilhante. Já no nariz podemos perceber aromas cerejas e amoras, com um leve aroma mentolado. Ao prová-lo, é um vinho com entrada amável, taninos firmes e sabores que lembram especiarias.